OKLAHOMA JOE'S

# Guía del producto
## Modelo 10201630-05
# Longhorn Smoker

**Herramientas necesarias para el armado:**
Destornillador Phillips
Destornillador de hoja plana
Dos llaves regulables
Martillo

**IMPORTANTE: Llene la siguiente información de garantía.**

**Número de serie** _____

**Fecha de compra** _____

**Tiempo estimado de armado: 1 hora**

## ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES

### ⚠ ADVERTENCIA:
Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.

### A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:
Deje este manual al cliente.

### AL CONSUMIDOR:
Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

### ⚠ ADVERTENCIA:
**PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO**
La combustión de carbón en interiores puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.

### ⚠ ADVERTENCIA:
El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

### ⚠ ADVERTENCIA:
Ciertas partes pueden tener bordes afilados, ¡especialmente las indicadas en el manual! Si es necesario, use guantes protectores.

### ⚠ ADVERTENCIA:
**¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO** intente armarla sin la ayuda de otra persona.

Las siguientes son marcas registradas por W.C. Bradley Co. ante la Oficina de patentes y marcas comerciales de Estados Unidos: Char-Broil®; America's Legendary Barbeque Company®; American Gourmet®; Bandera®; BrushHawg®; CB940®; Char-Diamonds®; Char-Broil Charcoal/Gas®; DiamondFlame®; Everybody Grills®; Everybody Outside®; FastStart®; Fireball®; Firenzy®; FlavorMaster®; Grill2Go®; Grill2Go® Express®; Grill Lovers®; H20 Smoker®; Keepers of the Flame®; New Braunfels Smoker Company®; Oklahoma Joe's®; Patio Bistro®; Patio Caddie®; Patio Kitchen®; Precision Flame®; Quantum®; Santa Fe®; Sear and Grill®; Sierra®; Signature Series®; The Big Easy®; The Minute Grill ®; Trentino®; Wild West Tradition®; y las siguientes marca

Char-Broil® ® AUTO-CLEAN™

Las siguientes marcas comerciales pertenecen a W.C. Bradley Co.: Commercial Series™; Designer Series™; Grill2Go® Advantage™; Longhorn™; Double Chef™; QuickSet™; Ready When You Are™; Hog and Yard Bird™; You Bring the Party™; SureFire™; Universal Grill Parts™. TEC™ es una marca comercial de Tec Infrared Grills.

Protegido por una o más de las siguientes patentes en Estados Unidos: 4,989,579; 5,421,319; 5,458,309; 5,579,755; 5,996,573; 6,114,666; 6,135,104; 6,209,533; 6,279,566; 6,331,108; 6,484,900; 6,526,876; 6,595,197; 6,640,799; 6,640,803; 6,729,873; 6,739,473; 6,749,424; 6,863,100; 6,935,327; 6,951,213; 6792,935; 7,047,590; D364,535; D372,637; D373,701; D377,735; D383,035; D397,910; D405,643; D406,005; D406,009 ; D413,043; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D417,587; D417,588; D422,516; D423,876; D428,303; D430,772; D435,396; D436,004; D438,059; D438,060; D438,427; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D443,464; D447,384; D447,385; D447,909; D448,610; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D450,544; D451,759; D454,028; D454,031; D455,205; D455,206; D456,202; D456,222; D456,223; D457,789; D458,520; D458,760; D458,802; D459,088; D459,148 D459,149; D459,161; D459,163; D459,586; D459,943; D460,312; D460,313; D460,318; D461,359; D465,123; D465,693; D466,307; D466,439; D466,752; D473,414; D474,371; D477,498; D477,501; D477,504; D477,506; D477,746; D478,471; D478,472; D480,914; D491,410; D494,009; D494,413; D498,523; D500,359; D504,048; D530,098; D535,000; Canadá: 87,743; 87,744; 97,504; 99,355; 102,037; 104,200; 2,315,567; 2,336,036; Francia: 010,231; 010,422; 010,590; 010,849; 1,089,646; Alemania: 1,089,646; Corea del Sur: 384,565; China: 99,127,066.5; Reino Unido: 2,099,402; 1,089,646. Otras patentes en trámite. © 2008 W.C. Bradley Company

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al 1-800-241-7548.
Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su aparato en línea, en **www.charbroil.com/register**

42804680 - 03/12/10

## TABLE OF CONTENTS


Registro de información de productos . . . . . 1

Para su seguridad. . . . . 2

Símbolos de seguridad . . . . . 2

Preparación para utilizar su Fumador. . . . . 3

Consejos para cocinar . . . . . 4

Ningún mantenimiento . . . . . 5

Garantía limitada . . . . . 6

Lista de piezas / Diagrama de Partes. . . . . 7

Asamblea. . . . . 8-14

Tarjeta de Registro . . . . . 16


**Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.**

**Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.**

### Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

**PELIGRO**

**PELIGRO:** Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

**ADVERTENCIA**

**ADVERTENCIA:** Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

**ADVERTENCIA**

**ADVERTENCIA:** Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

**ADVERTENCIA**

**EL NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.**

**ADVERTENCIA**

- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Sea sumamente cuidadoso. No deje que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.

**ADVERTENCIA**

**PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA**

1. **En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión en este aparato, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.**
2. **Este producto contiene substancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.**

***Lávese las manos después de manipular este producto.***

**ADVERTENCIA**

**Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase debidamente para no sufrir quemaduras.**

**No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc.**

**LEA EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.**

**ADVERTENCIA**

**Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.**

# PREPARATIVOS PARA USAR SU PARRILLA SMOKER

Antes de cocinar con su parrilla Smoker, debe seguir al pie de la letra os siguientes pasos para curar el acabado y el acero del interior. Si no cumple con estos requisitos al pie de la letra, se puede dañar el interior de la parrilla y los primeros alimentos que cocine podrán tener un gusto metálico.

1. Unte todas las superficies metálicas del interior, incluyendo las parrillas y las rejillas con aceite vegetal para cocinar.
2. Encienda un fuego pequeño, no muy intenso, sobre la bandeja colectora de cenizas, asegurándose de no colocar los carbones contra las paredes.
3. Cierre la tapa. Ajuste los reguladores de tiro a casi un cuarto de su apertura total. Este nivel de fuego se deberá mantener durante al menos dos horas. Comience a aumentar la temperatura abriendo los reguladores a la mitad de su apertura y añadiendo más carbón. Su parrilla Smoker está lista para usarla

Puede ser que se oxide la parte interior de su parrilla. El mantenimiento de las superficies interiores con una capa ligera de aceite vegetal ayudará .
a proteger su parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla pueden requerir un retoque de vez en cuando. Le sugerimos que use una pintura en aerosol resistente a temperaturas elevadas, que puede adquirir en cualquier tienda. ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

## PARA ASAR A LA PARRILLA

Se recomienda usar carbón. No obstante, se puede usar madera o una combinación de madera y carbón como combustible para asar, si se coloca y se enciende el combustible en la bandeja colectora de cenizas. No haga un fuego muy grande. Recomendamos comenzar a encender el fuego con no más de 4 libras de carbón (aproximadamente 50-60 briquetas). Coloque la rejilla en la unidad después de dejar que el fuego se consuma. El no seguir las instrucciones del fabricante para encender el carbón, puede ocasionar lesiones graves y daños materiales.

**Asado directo -** Durante la mayor parte del tiempo de asado, los carbones encendidos permanecen esparcidos bajo los alimentos en una capa de un solo carbón de alto. Este método se denomina asado directo y es el apropiado para asar alimentos relativamente rápido, como hamburguesas, bistec y la mayoría de los productos del mar. Una sola capa de carbón emite un calor uniforme, parejo, con la tapa abierta o cerrada y es la forma en que la mayoría de las personas hace sus asados. Para mejor control, apile varios carbones a un lado de la parrilla, donde emitirán menos calor. Puede cambiar los alimentos de lugar en la parrilla, colocándolos sobre los carbones más calientes si desea quemarlos un poco o si desea cocinar algún trozo grueso más rápido. Para controlar la temperatura de la parrilla, también puede usar la rejilla para el carbón y los reguladores de tiro.

**Asado indirecto -** Para los alimentos que se demoran más en cocinar, puede usar el asado indirecto. Este método se debe usar para cocer a fuego lento, con la tapa cerrada. En este caso, los carbones se apilan en capas de dos o tres carbones de alto, en un lado de la parrilla, o se dividen y se apilan en dos lados. Esto permite dejar un espacio vacío al lado o entre los carbones. A menudo, cuando se cocina de modo indirecto, los alimentos se cocinan primero a fuego directo y, luego, se mueven a un área más fría (vacía) de la parrilla, para cocerlos a fuego lento, de manera uniforme. Para que el calor sea lo más uniforme posible, haga dos pilas con el carbón. Con frecuencia, se coloca una bandeja metálica en el espacio vacío o entre los carbones, la cual se llena con agua, vino, cerveza o una combinación de los mismos. Coloque los alimentos directamente sobre la bandeja. Esto permite añadir humedad al área de cocción y recoger los jugos de los alimentos, lo que facilita la limpieza posterior y reduce la posibilidad de que se produzcan llamaradas. (Recuerde tener a mano una botella de agua con boquilla, para apagar las llamaradas.) Es posible que, cuando se acostumbre a asar a fuego indirecto, prefiera usar este método para asar en la mayoría de los casos. Aunque toma un poco más de tiempo, es un excelente método de cocción, y una manera de evitar que se quemen los alimentos y de propiciar la cocción uniforme.

***Cómo asar con astillas/trocitos de madera***

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

***Nuestras sugerencias:***

**Pollo** - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite, sasafrás, parra
**Carne de res** - Nogal americano, mezquite, roble, parra
**Cerdo** - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble, sasafrás
**Carnero** - Madera de árboles frutales, mezquite
**Ternera** - Madera de árboles frutales, parra
**Pescado y mariscos** - Aliso, mezquite , sasafrás, parra
**Verduras** - Mezquite

## CONSEJOS PARA COCINAR

### *Cómo encender el fuego*

1.) Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que use 4 libras (aproximadamente 50 -60briquetas) para encender el fuego.

2.) Si usa líquido para encender carbón, empape con él bien las briquetas y deje que lo absorban durante unos 5 minutos. Si usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.

3.) Cuando las briquetas se hayan empapado bien en el líquido de encender, encienda la pila de briquetas por varios lados para asegurar que se quemen de manera uniforme. ***Encienda siempre el fuego con la tapa de la parrilla abierta.***

Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.

4.) Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.

5.) Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).

6.) Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo.

****Para evitar lesiones, manipule siempre con precaución los carbones calientes.***

### *Cómo saber cuándo está listo el fuego*

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Si tiene menos de esa cantidad, el carbón todavía no está listo y si todos están al rojo vivo, el fuego quizás sea demasiado vivo. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

- Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
- Suba o baje la rejilla regulable para el carbón.
- Abra un poco el regulador de tiro, para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- Use el método de asado a fuego indirecto, con los carbones colocados a ambos lados del recipiente para la grasa y los alimentos colocados más o menos directamente sobre los carbones.
- Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua de una botella con boquilla. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo alrededor.
- Agregue más briquetas 2 o 3 a la vez para prolongar el tiempo de cocción. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de volver a poner más.

### TEMPERATURA DE LOS CARBONES

| | Cant. de segundos que puede mantener las manos a 4 pulgadas encima de los carbones | rango de temperatura (ºF) | pistas visuales |
|---|---|---|---|
| **CARBONES CALIENTES** | 2 | 400 a 450 | apenas cubiertas de ceniza; brillo rojo intenso |
| **MEDIANAMENTE CALIENTE A CALIENTES** | 3 | 375 a 450 | capa delgada de ceniza, brillo rojo intenso |
| **CARBONES MEDIANAMENTE CALIENTES** | 4 | 325 a 375 | capa notable de cenizas, brillo rojo |
| **CARBONES TIBIOS** | 5 | 300 a 325 | capa gruesa de ceniza, brillo rojo oscuro |

**MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA**

La frecuencia de la limpieza dependerá de la frecuencia con que se use el ahumador. Asegúrese de que las brasas estén completamente apagadas antes de limpiar el interior del ahumador. Para limpiar las superficies interiores puede usar una solución concentrada de detergente y agua, aplicándola con un cepillo de cerdas resistentes. Enjuáguelas bien con agua y deje que se sequen completamente al aire antes de volver a usar el aparato.

Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

**CONSEJOS PRÁCTICOS**

- Si le parece que los alimentos se están ahumando demasiado o se están dorando antes de que haya transcurrido el tiempo necesario de cocción, póngales encima una hoja de papel aluminio resistente.
- Retire las cenizas cada vez después de usar el ahumador.
- Puede calentar en la cámara de ahumado los platos de guarnición tapados.
- Para evitar las llamaradas, unte la carne con una capa delgada de aceite antes de asarla a la parrilla.
- Tenga a la mano una pequeña botella para rociar agua y apagar las llamaradas que se formen.

# HARDWARE LIST

**Hardware is shown actual size. You may have spare hardware after assembly is complete.**

3/8-16x31"
perno
Cant. 8
4 ya está instalado

3/8-16x3/4"
perno
Cant. 9
8 ya está instalado

1/4-20x3/4"
perno
Cant. 2
1 ya está instalado

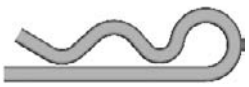
3/8-16 " tuerca
Cant. 8
ya está instalado

1/4-20 " tuerca
Cant. 2
1 ya está instalado

1/2" arandela
plana
Cant. 4

3/8" arandela de
seguridad
Cant. 8 ya está
instalado

1/4" arandela
plana
Cant. 4
2 ya está instalado



Pin enganche
Cant. 6

## ADVERTENCIA

MÁS SOBRE SUPERFICIES ESTA UNIDAD SE CALIENTA CUANDO ESTÁ ENCENDIDO.
USE EXTREMA CAUTION.KEEP OTROS FUERA DE LA UNIDAD.
SIEMPRE USE ROPA DE PROTECCIÓN PARA EVITAR LESIONES.

# GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

| ALCANCE DE LA COBERTURA | PLAZO DE COBERTURA | TIPO DE FALLA AMPARADA |
|---|---|---|
| Todas las piezas | 90 días a partir de la fecha de compra * | SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES |
| | | |
| | | |

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

**Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada**.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

**Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.**

**EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:**

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

**ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS**

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

**Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados.** En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

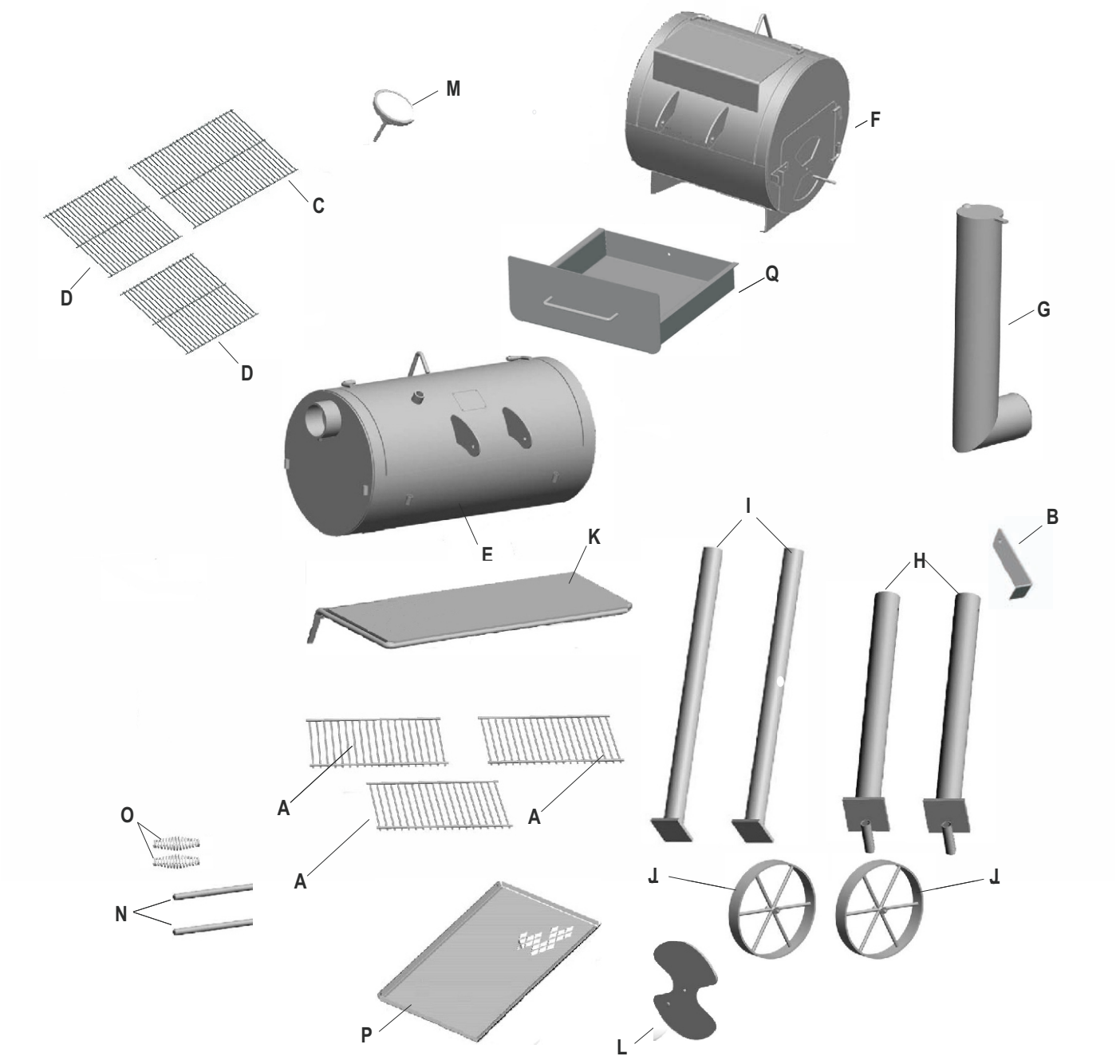
**Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:**
**Consumer Relations**
**P. O. Box 1240**
**Columbus, GA 31902-1240**

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

## LISTA DE PIEZAS

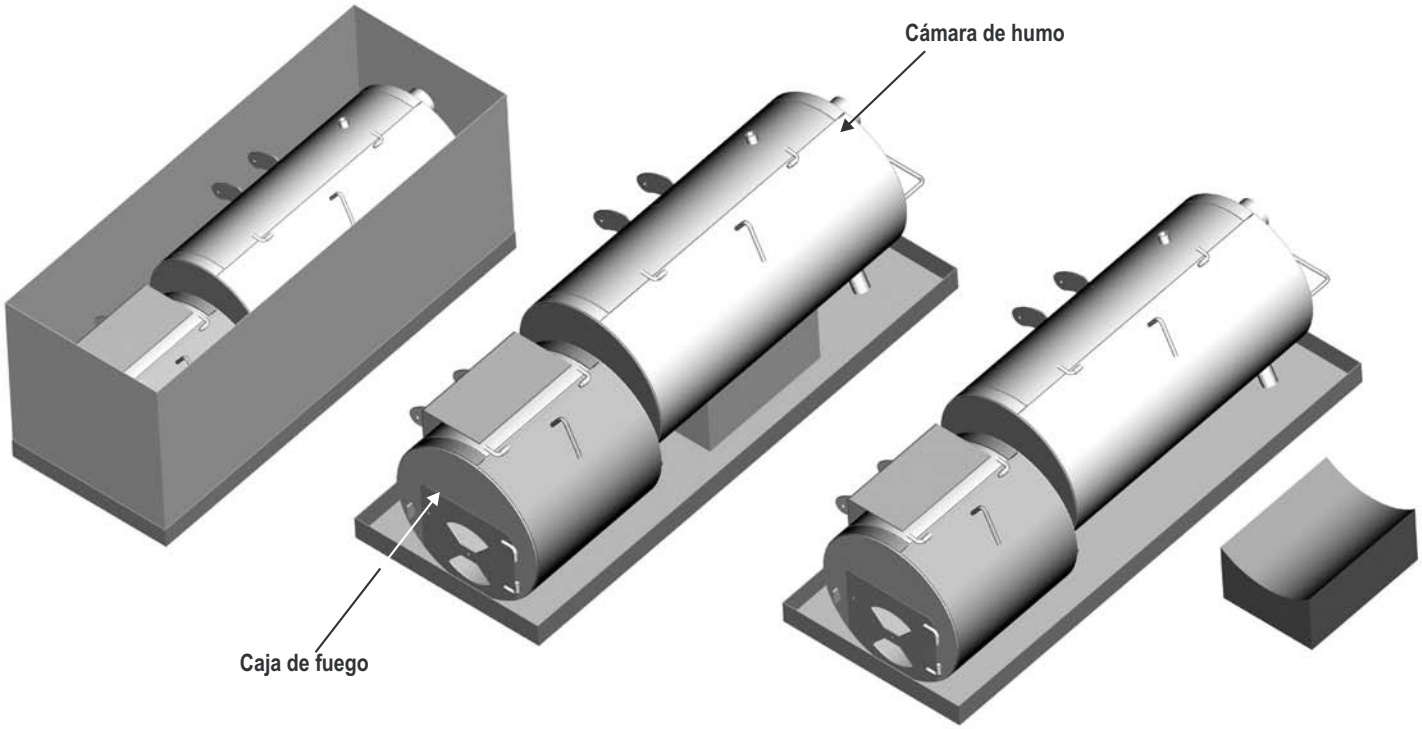
| Llave | Cant | Descripción |
|---|---|---|
| A | 3 | Rallar el fuego |
| B | 1 | Pestillo de la puerta |
| C | 1 | Grandes de porcelana de cocina Rallar |
| D | 2 | Pequeña cocina de porcelana Grate |
| E | 1 | Cámara de humo de la Asamblea |
| F | 1 | Fire cuadro de la Asamblea |
| G | 1 | Chimenea de la Asamblea |
| H | 2 | Corta la pierna de la Asamblea |
| I | 2 | Largo de piernas de la Asamblea |
| J | 2 | Montaje de la rueda |

| Llave | Cant | Descripción |
|---|---|---|
| K | 1 | Frente Plataforma Asamblea |
| L | 1 | De mariposa de la Asamblea |
| M | 1 | Indicador de temperatura |
| N | 2 | Tirador |
| O | 2 | Mango Barril de primavera |
| P | 1 | De almacenamiento de la madera |
| Q | 1 | Cenicero |
| — | 1 | Bolsa de hardware |
| — | 1 | Instrucciones de montaje, Inglés |
| — | 1 | Instrucciones de montaje, español |

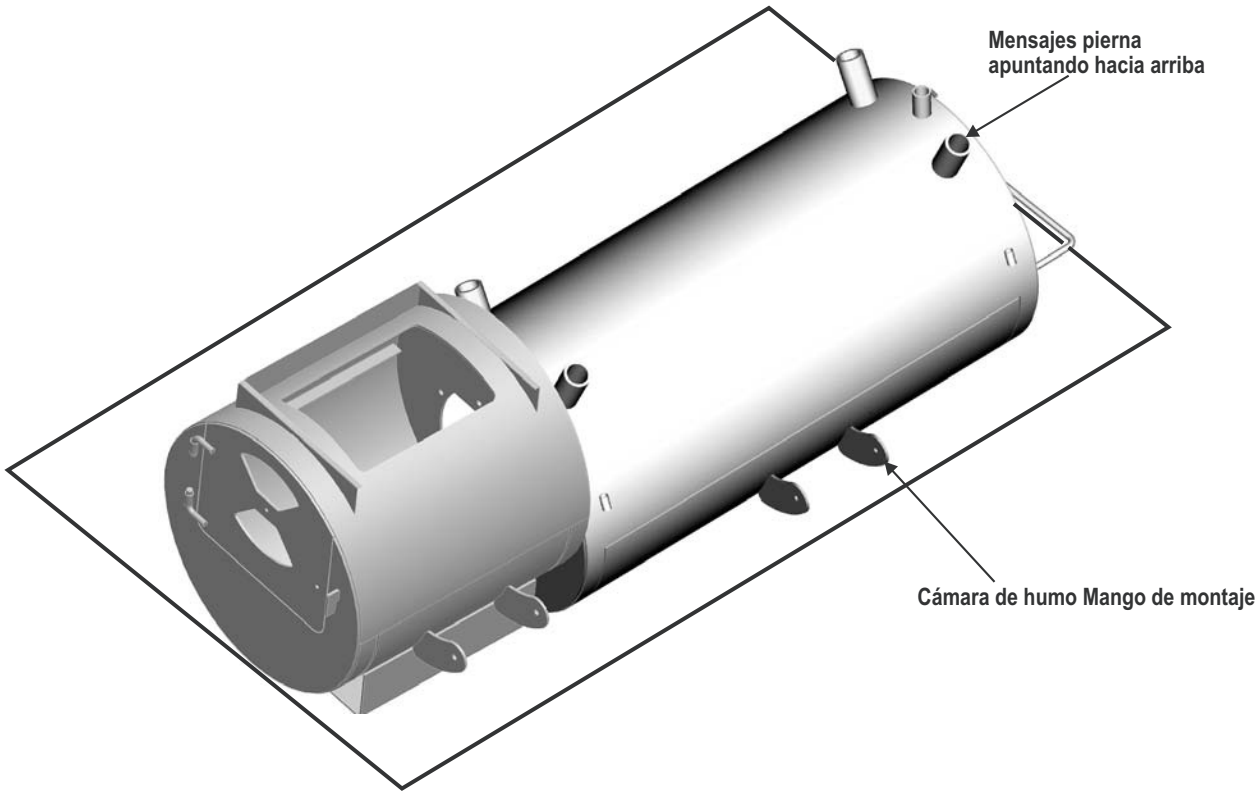


## ASAMBLEA

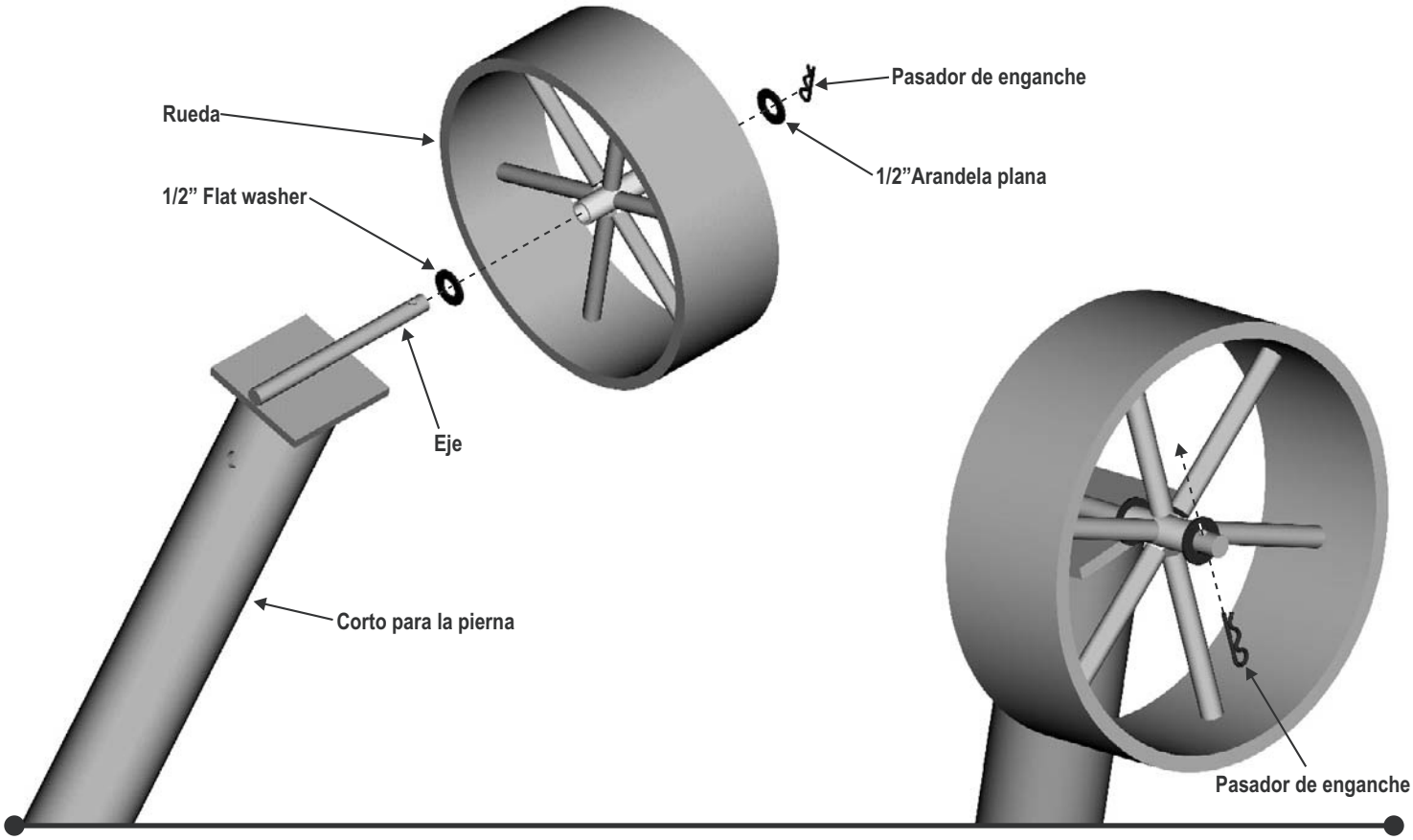
**1** Cut box strapping and remove top of box. Lay sides of cart on ground next to carton bottom. Remove parts from inside of unit. Una persona debe sostener la unidad estable en la cámara de combustión final, mientras que otro elimina las piezas de apoyo de la caja.




**2** Con una persona en el extremo de humo de cámara, una persona en fin caja de fuego, y una persona que tenga dos puertas cerradas, gire la unidad en una cartulina que fue colocada en el suelo junto a la unidad. La unidad ahora debe estar descansando en su cámara de humo manejar soportes con los puestos de la pierna hacia arriba.

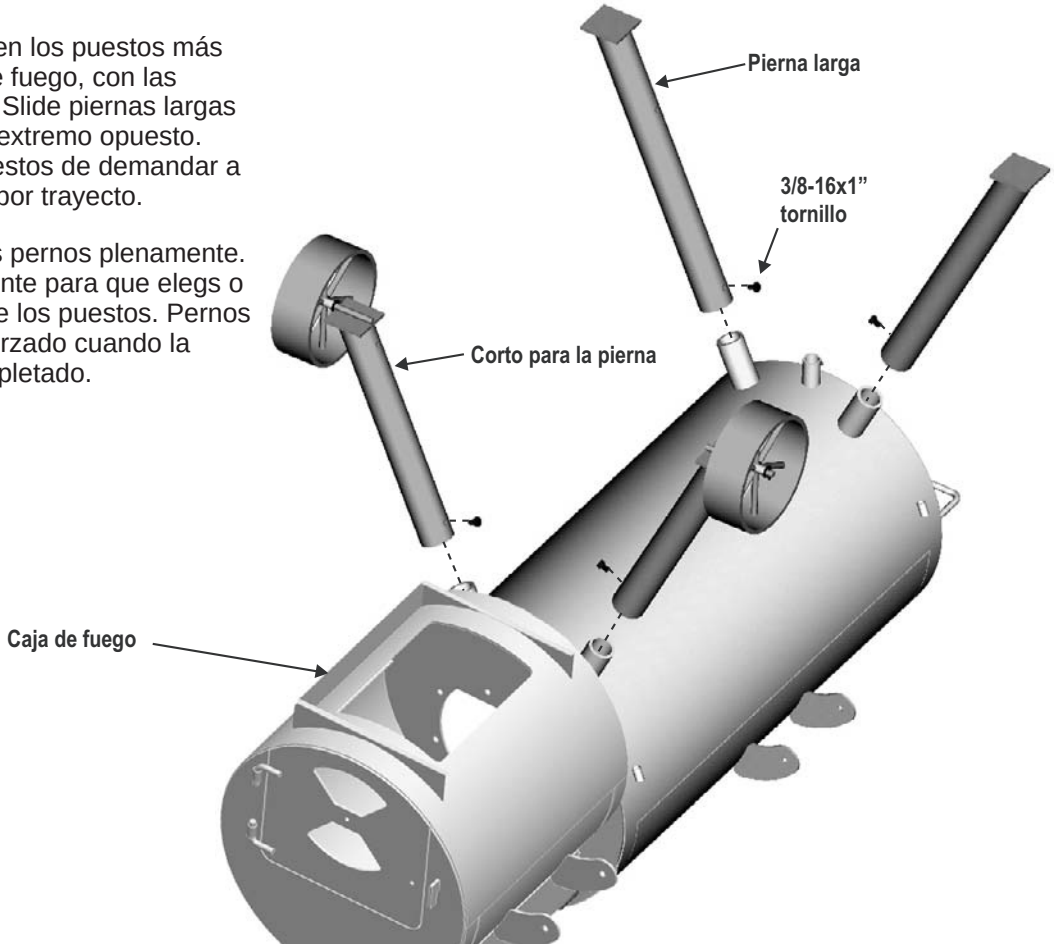


**3** En cada pierna corta, deslice un 1/2 "arandela plana en eje central, seguida de una rueda, luego otro 1/2" arandela plana. Deslice un pasador de enganche en el agujero en el extremo del eje.

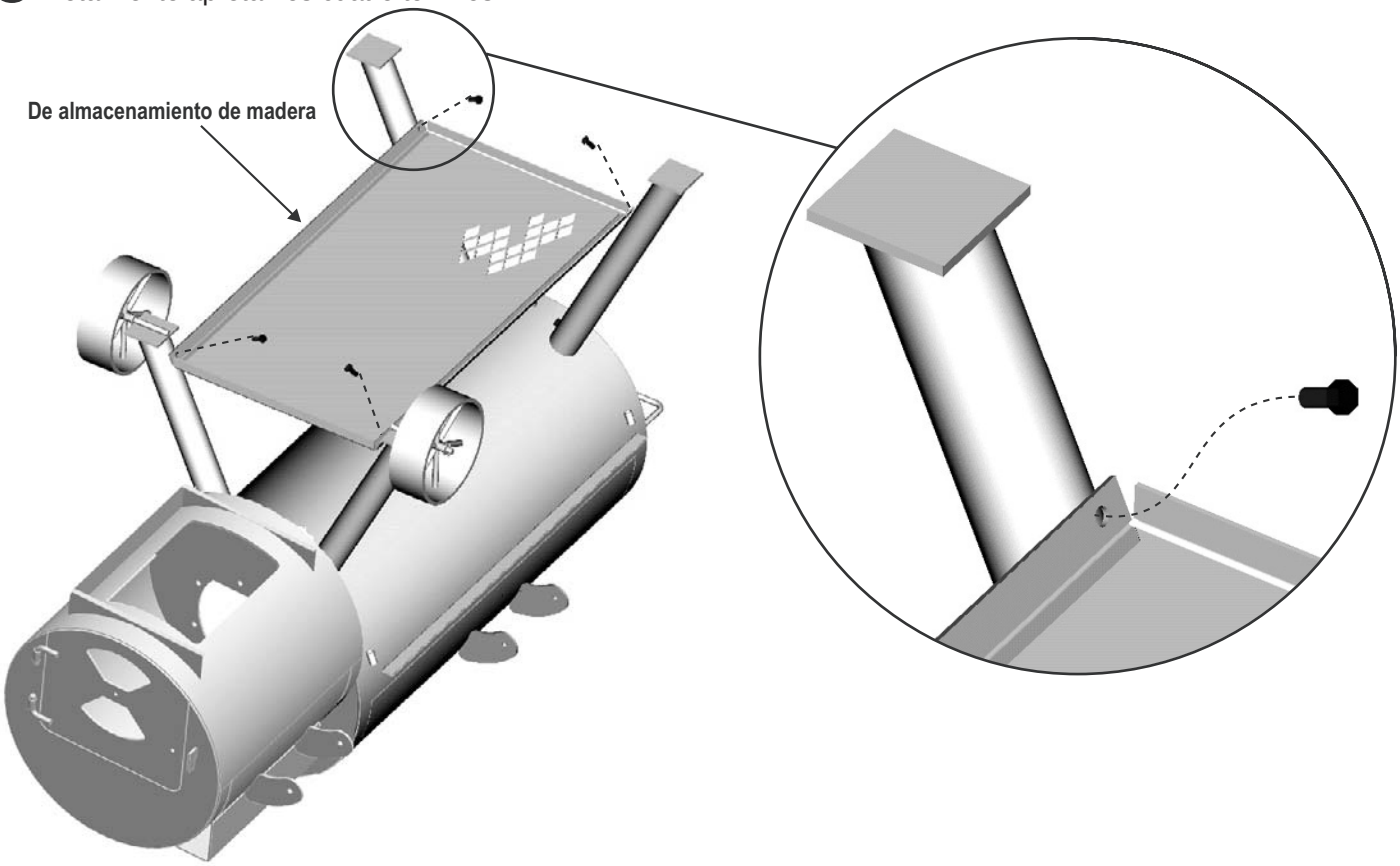



**4** Slide piernas cortas en los puestos más cercanos a la caja de fuego, con las ruedas hacia afuera. Slide piernas largas en los puestos en el extremo opuesto. Piernas seguro a puestos de demandar a un 3/8-16x1" tornillo por trayecto.

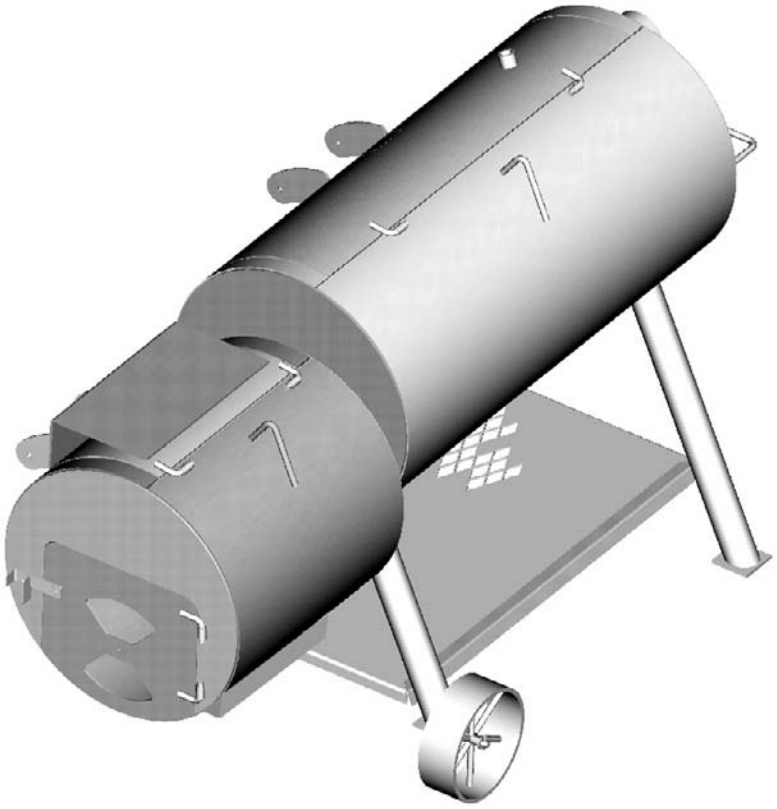
**NOTA:** No apriete los pernos plenamente. Apriete sólo lo suficiente para que elegs o no se deslice fuera de los puestos. Pernos será plenamente reforzado cuando la Asamblea se ha completado.



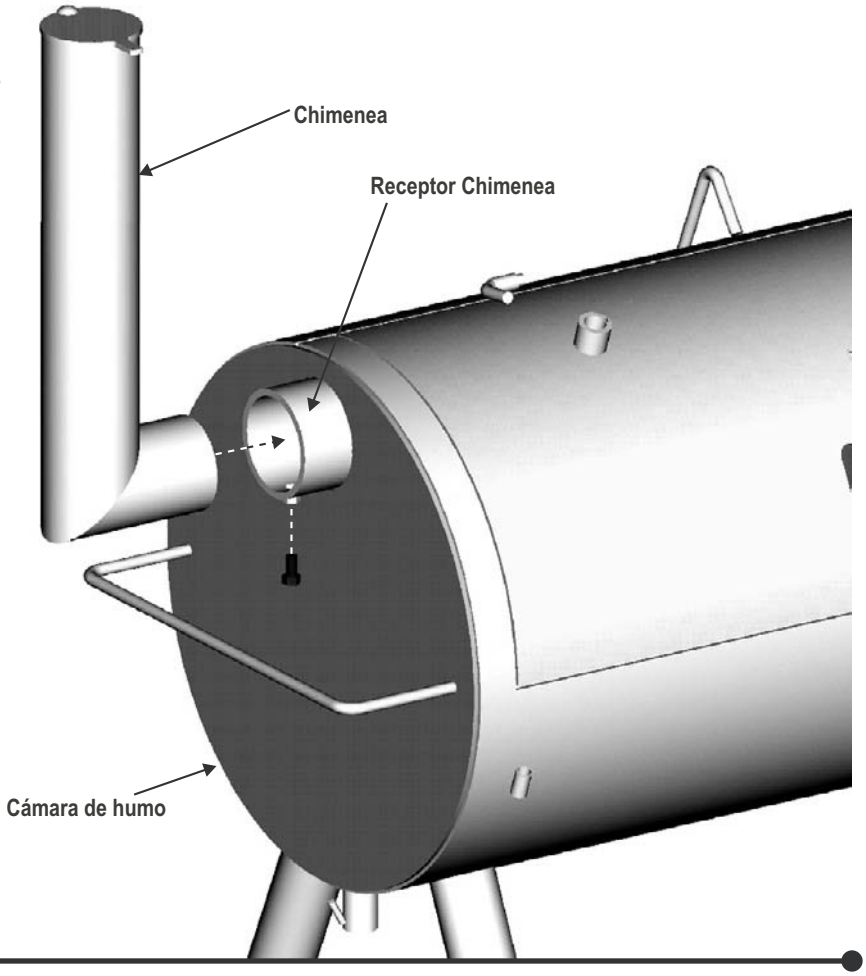
**5** Tener una persona mantiene bastidor de madera de almacenamiento en la posición indicada, mientras que otro de rack concede a las piernas de 3/8-16x1 utilizando cuatro tornillos de
Totalmente apretar los cuatro tornillos.



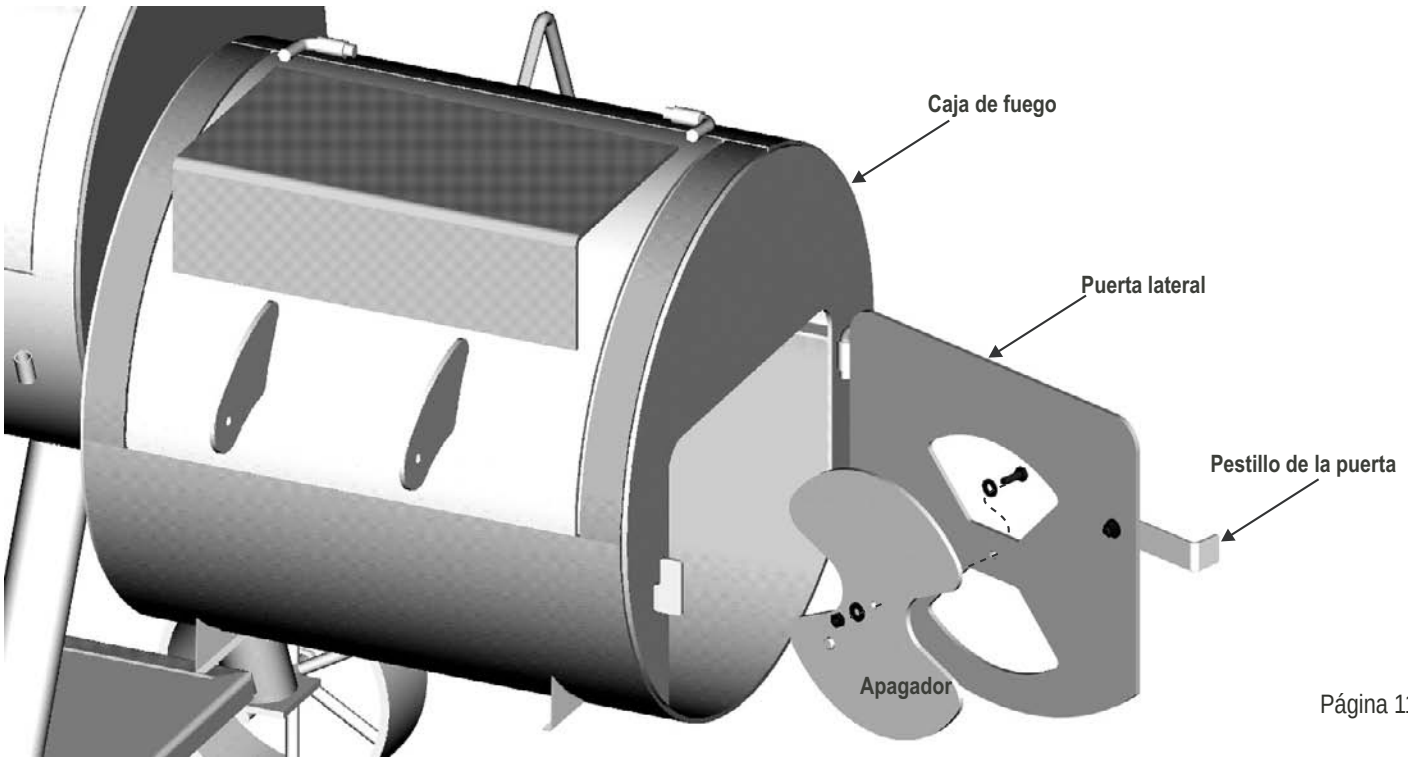

**6** **ASEGÚRESE QUE LOS PERNOS DE LA PIERNA SON SUFICIENTEMENTE AJUSTADO PARA QUE LAS PIERNAS SE SLIP, NO FUERA DE LOS PUESTOS.**
El uso de tres personas, gire la unidad sobre la manija corchetes y aguantar hasta a sus piernas. Una vez en pie, totalmente apriete los cuatro tornillos de la pierna.



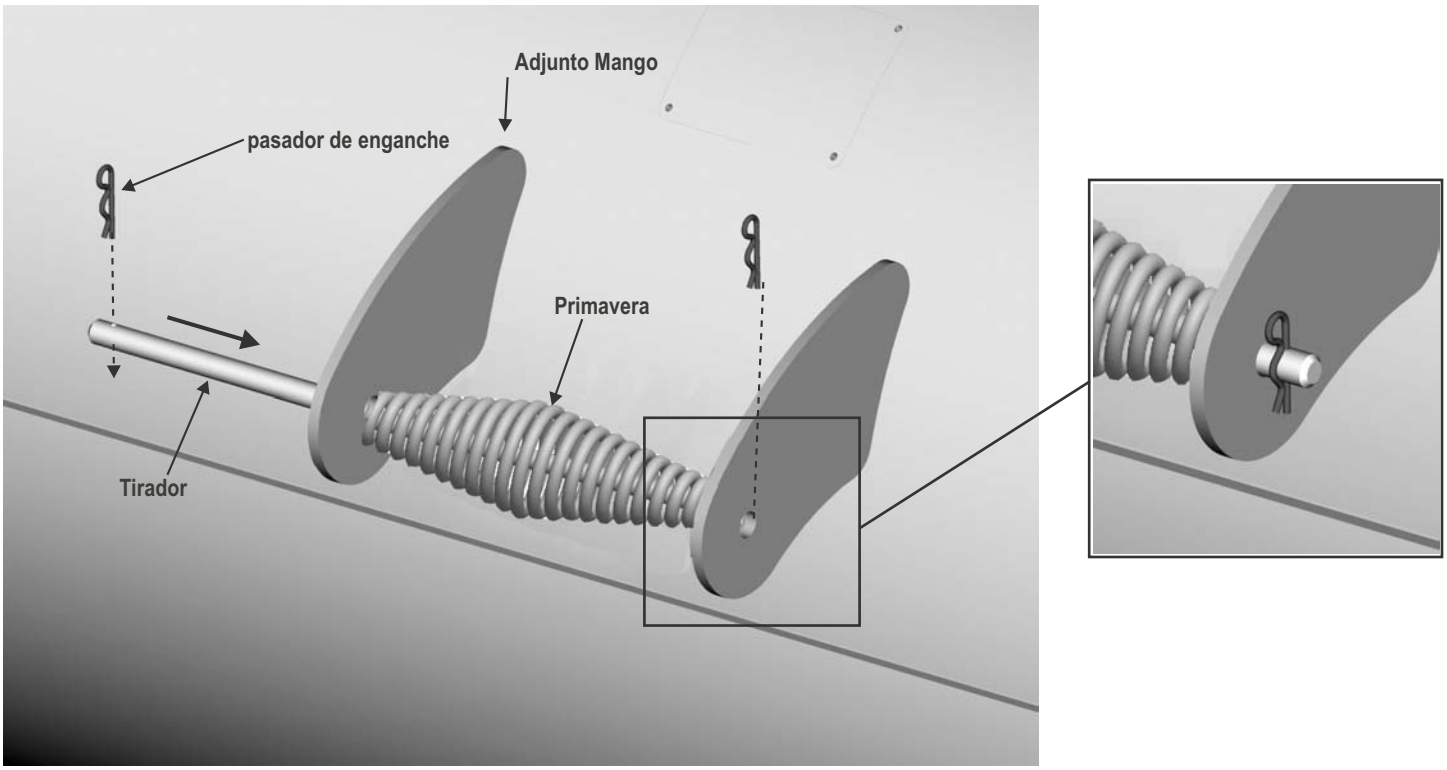
**7** Conecte la chimenea al final de la cámara de humo por el deslizamiento de la pila en el receptor chimenea. Mientras se mantiene la chimenea en una posición vertical, apretar la 3/8-16x3/4 "tornillo en la tuerca que está soldado a la receiever chimenea.



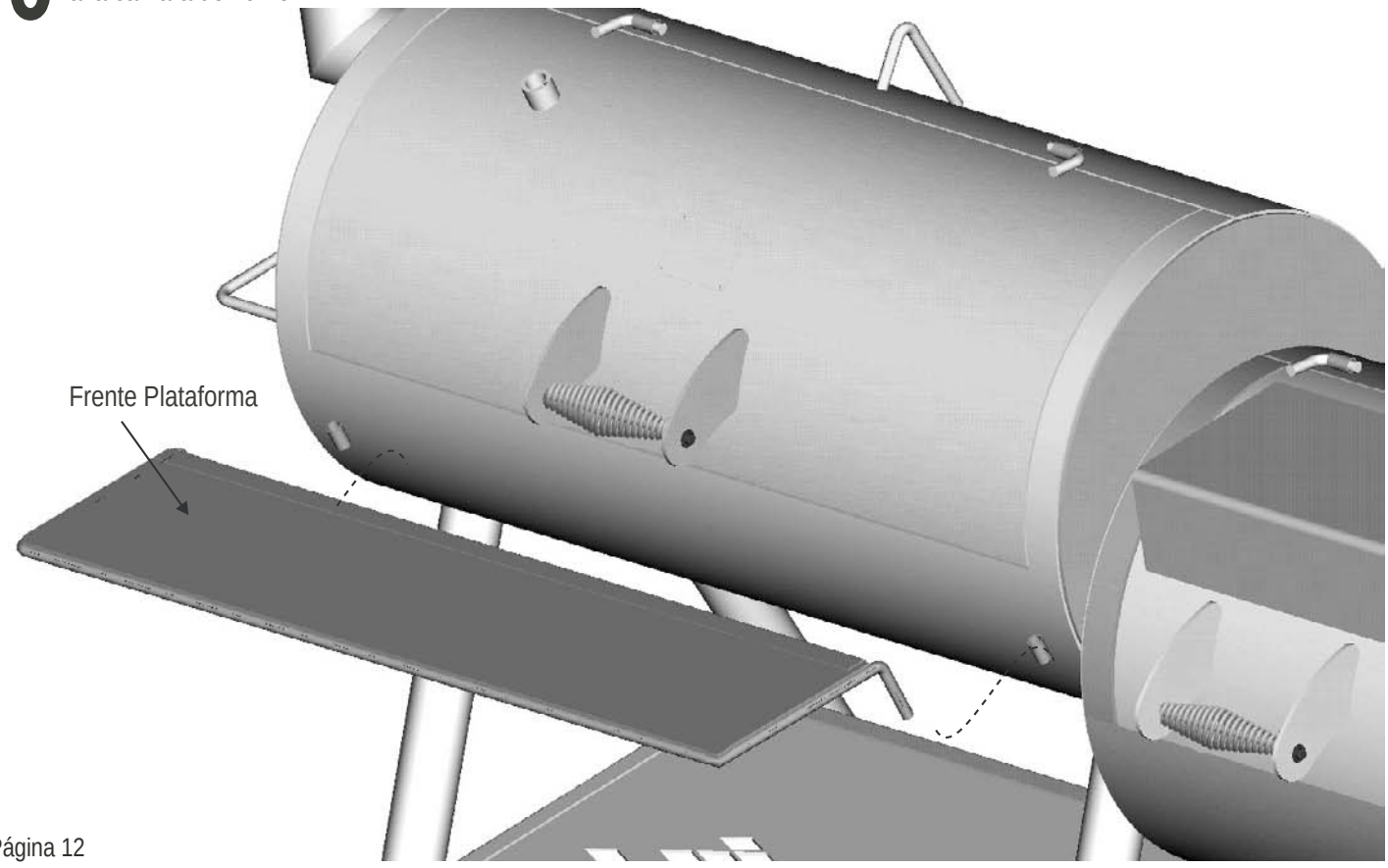

**8** Para adjuntar al fuego amortiguador puerta lateral caja, colocar un 1 / 4 "arandela plana en una sola 1/4-20x3/4" tornillo. . Inserte el tornillo en el agujero central de la puerta lateral de caja de fuego, desde el exterior. Coloque el mango de la válvula de mariposa a través de la abertura inferior de la puerta desde el interior y el lugar del agujero del centro en el amortiguador sobre el perno. Arandela plana colocar otro 1 / 4 "en el perno y seguro con un 1 / 4" nut.Do bloqueo no apriete demasiado la tuerca de bloqueo. Damper debe ser capaz de moverse libremente. Slide cierre de la puerta detrás de la puerta de captura para mantener la puerta cerrada de caja de fuego.



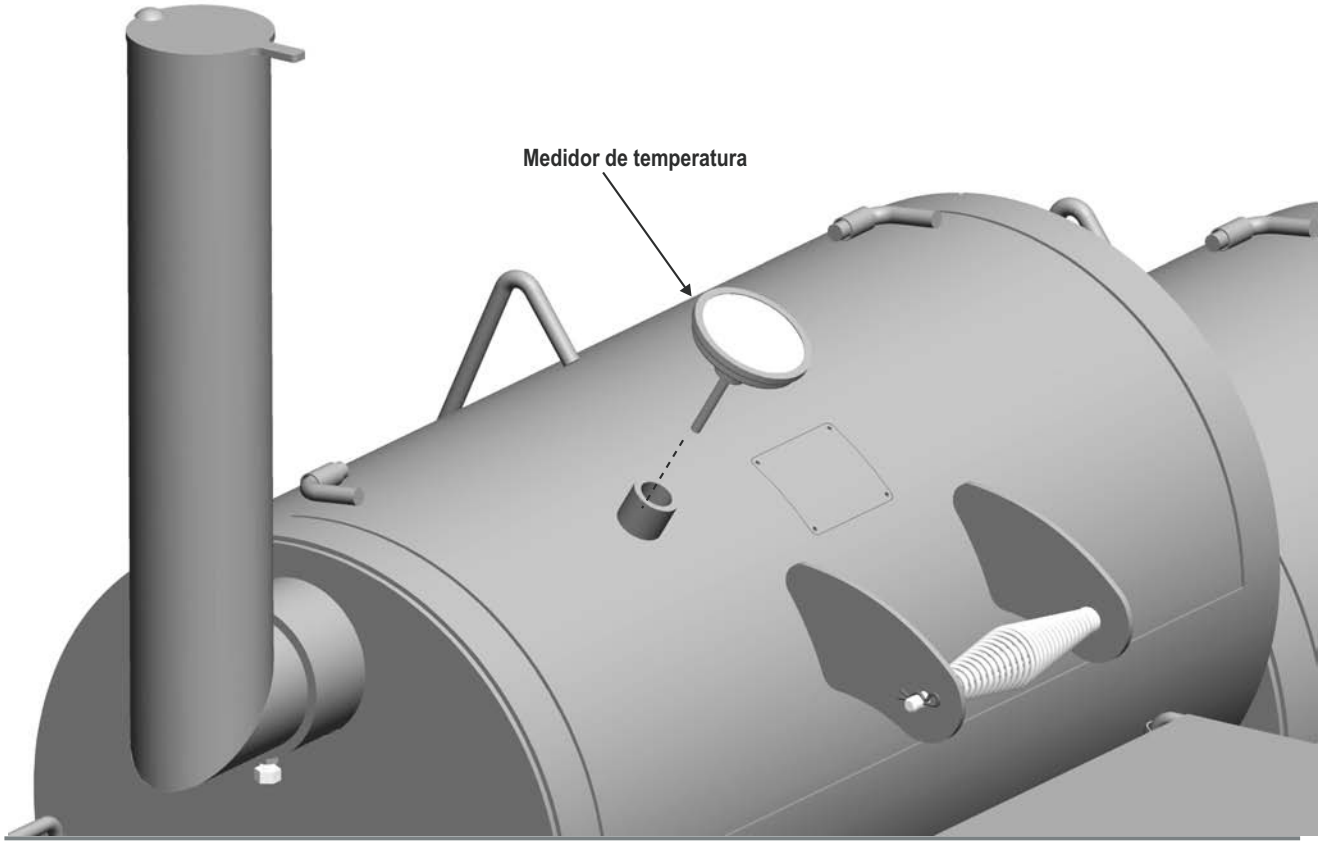
**9** Conjunto del mango. Mientras se mantiene en la posición de manejar entre corchetes mango, caña de diapositivas en un soporte, a través de manejar, y a través de soporte de otros. Seguro en cada extremo de la vara con el perno de enganche. Repita el proceso para reunir fuego cuadro de manejar.



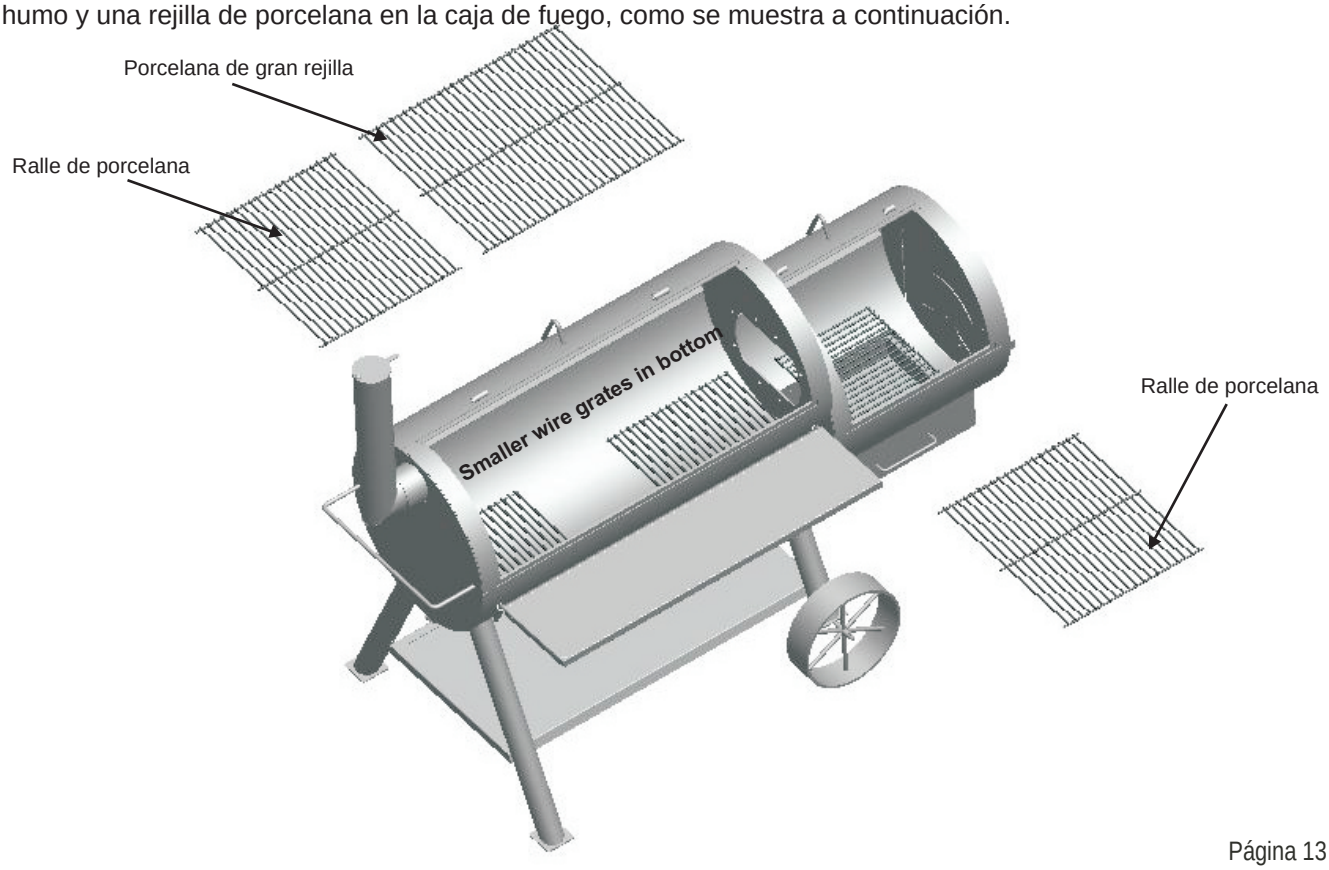

**10** Coloque la plataforma de frente por deslizamiento extremos del marco de la plataforma entre paréntesis soldado a la cámara de humo.



**11** Instalación de medidor de la temperatura mediante la colocación de la madre a través del agujero en la parte superior de la puerta de la cámara de humo. Hilo en el lugar hasta que el texto sobre la faz de la galga se puede leer en la posición correcta.

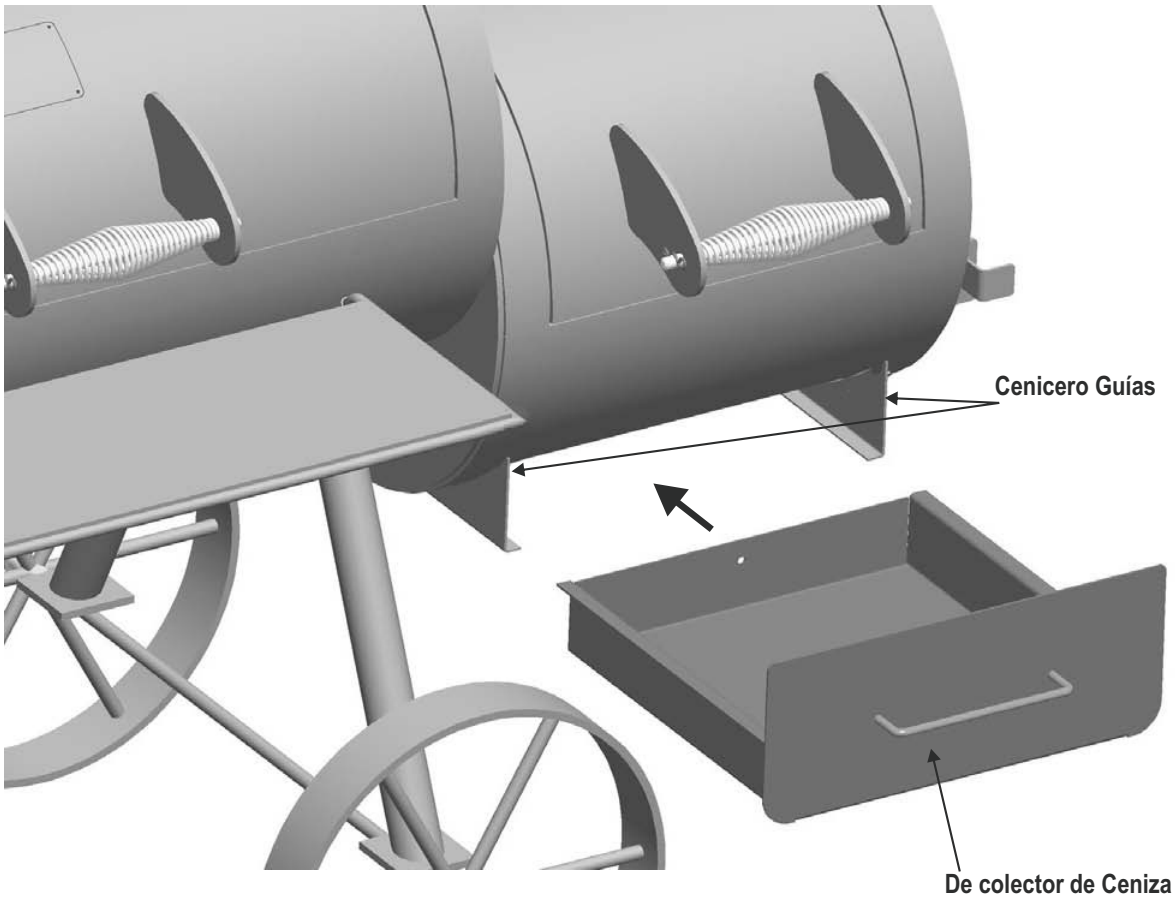


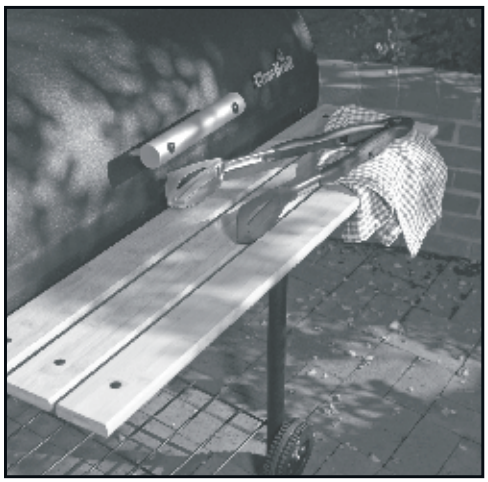

**12** Coloque dos de las rejillas de alambre más pequeño en la parte inferior de la cámara de humo y una en la parte inferior de la caja de fuego. Coloque una rejilla de porcelana y una gran rejilla de porcelana en la cámara de humo y una rejilla de porcelana en la caja de fuego, como se muestra a continuación.

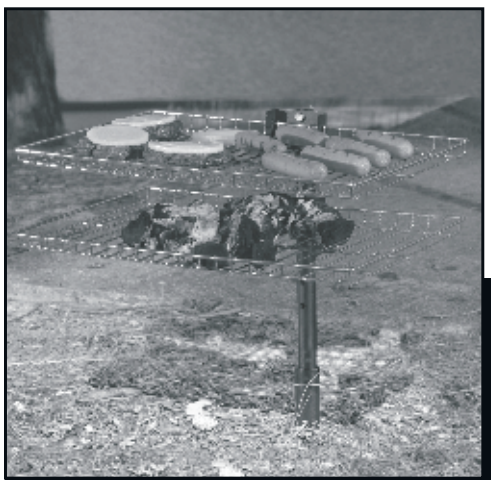


# 13

De colector de cenizas de diapositivas en la guía de colector de cenizas.







# Esto es lo que puede encontrar en **www.charbroil.com**

- **Registre su producto Char-Broil®**
- **Obtenga información acerca de nuestros productos**
- **Nuestras refacciones**
- **Respaldo confiable a nuestros clientes**
- **Deliciosas recetas**
- **Tienda en línea Char-Broil®**
- **Boletín Sizzle On The Grill™**
- **¡Y mucho más!**

Visítenos en **www.charbroil.com** y haga clic en el vínculo ***Buy Online*** para encontrar utensilios y accesorios para asar, artículos para mantenimiento, cubiertas, piezas de asadores, asadores y unidades para cocinar Char-Broil®. También contamos con una sección de ***ofertas especiales***, así que asegúrese de buscarlas con frecuencia.

Además de la tienda en línea, charbroil.com le ofrece gran cantidad de información acerca de los asadores y unidades para cocinar Char-Broil®, como los de gas, carbón, eléctricos y los nuevos asadores y unidades infrarrojas.

Asegúrese de obtener nuestra gran variedad de recetas para asar y no se olvide de inscribirse a nuestro interesante boletín ***Sizzle on the Grill***™ para mantenerse actualizado con nuevas recetas, concursos y los últimos acontecimientos de Char-Broil®.

Charbroil.com también le ofrece respaldo en línea para los productos Char-Broil®.

**Gracias por su apoyo, y ¡FELIZ CARNE ASADA!**

# **www.charbroil.com**

## *¡Para todas sus necesidades al asar!*

# Please register your product online at:

# www.charbroil.com/register

**(If you register online, you do not need to send in this registration card.)**

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECT ADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

**1** **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

**Address** (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

**City/Ciudad/Ville** **State/Estado/Province** **Zip Code/Código Zip/Code postal**

**2** **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**

*If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.*
*Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.*
*Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.*

*(Example: your name @ your host.com)* *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

**3** **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

**4** **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
*Write Serial Number and Model Number in spaces below.*
*Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.*
*Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.*

**6** **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

**7** **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

**8** **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ .00

**5** **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

**9** **Which product are you registering?**
**¿Qué producto está registrando?**
**Quel produit enregistrez-vous?**
1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

**Mail to: / Envíelo a:**
**Consumer Warranty Service**
**P. O. Box 1240**
**Columbus, GA 31902-1240**

**10** **Attach copy of your sales receipt here**
**Adjunte aquí la copia de su recibo de compra**
**Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.**

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefernot to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des of fres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces of fres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

REGTEMP REV00